



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Manfaat Penelitian	4
1.4. Hipotesis	5
 II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Komponen Penyusun Susu	6
2.2. Es krim	7
2.2.1. Komposisi Es Krim	8
2.2.2. Tahapan Proses Pembuatan Es Krim	10
2.3. Sagu (<i>Metroxylon</i> sp)	15
2.3.1. Tanaman Sagu	15
2.3.2. Kandungan Kimia Sagu dan Tepung Jagung	16
2.4. Bahan Penstabil	18
2.5. Kualitas Fisik Es Krim	18
2.5.1. <i>Overrun</i>	18
2.5.2. Kecepatan Leleh	19
2.6. Kualitas Sensoris	19
2.6.1. Warna	19
2.6.2. Aroma	20
2.6.3. Tekstur	21
2.6.4. Rasa	21
 III. MATERI DAN METODE	23
3.1. Tempat dan Waktu	23
3.2. Bahan dan Alat	23
3.3. Metode Penelitian	23
3.4. Tahapan Pelaksanaan Penelitian	24
3.5. Variabel yang Diamati	27
3.6. Analisis Data	28

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Kualitas Fisik Es Krim	31
4.1.1. Overrun	31
4.1.2. Kualitas Kecepatan Leleh	33
4.2. Kualitas Sensoris Es Krim	37
4.2.1. Warna	37
4.2.2. Aroma	40
4.2.3. Tekstur	42
4.2.4. Rasa	45
V. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	52

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.